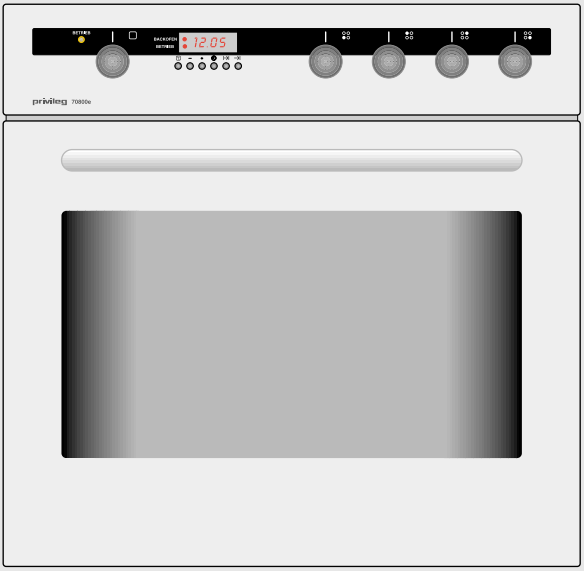
privileg

Elektro-Einbauherd 70800 E



Gebrauchs- und
Montageanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass.
Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden.
Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 4.
Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre Quelle

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 4

Worauf Sie achten müssen 5

Gerätebeschreibung 6

Vor dem ersten Gebrauch 7

Energiespartipps zum Backofen 7

Kochstellen 8
Bedienung der Kochstellen 8
Zuschaltung Zweikreis-Kochstelle hinten rechts 9
Zuschaltung Dreikreis-Kochstelle vorne links 9

Backofen 10
Bedienung 10
Temperatureinstellung 10
Backofen-Elektronik 11
Uhrzeit einstellen 12
Kurzzeitmesser 13
Abschaltautomatik 14
Ein-/ Abschaltautomatik 15
Abrufen der Informationen 15
Kindersicherung 16
Automatische Sicherheitsabschaltung 17
Restwärme-Funktion 17
Betriebsarten 18
Einschubebenen 20
Teleskopauszugschienen 20
Gehäusekühlung 21

Inhaltsverzeichnis

Backen 22
Hinweise 22
Backen mit Ober-/Unterhitze 22
Backen mit Heißluft 22
Tipps zum Backen 23

Backtabelle 24

Braten 25
Tipps zum Geschirr 25
Hinweise zum Braten 25

Brattabelle 26

Grillen und Überbacken 27
Tipps zum Grillen 27

Grilltabelle 28

Einkochen 29

Einkochtabelle 29

Reinigung und Pflege 30
Frontgehäuse 30
Backofen 30
Teleskopauszugschienen 31
Backofenrückwand reinigen 32
Backofentür 33
Zubehör 34

Was tun bei Problemen? 35

Austausch von Geräteteilen 36
Backofenlampe 36
Sonstiges Zubehör 36

Hinweise zur Entsorgung 37

Montageanleitung 38
Sicherheitshinweise für den Installateur 38
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur 38
Einbau Kochfeld 38
Geräteeinbau 39
Elektroanschluss 40

Technische Daten 42

Kundendienst 43
Ersatzteile 43

Garantie-Information 44

Sicherheitshinweise

- Unsachgemäßer Elektroanschluss des Herdes ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Um Körperschäden und Schäden am Gerät zur vermeiden solche Arbeiten vom Elektrofachmann, wie dem Technischen Kundendienst ausführen lassen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Elektrische Anschlussleitungen von Geräten in Herdnähe können durch Einklemmen in der Backofentür beschädigt werden und einen Kurzschluss auslösen. Deshalb Zuleitungen vom Herd fernhalten.
- Kein brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren, weil bei unbeabsichtigtem Einschalten Brandgefahr besteht.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.
- Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist diese Anleitung mit zu übergeben.

Worauf Sie achten müssen

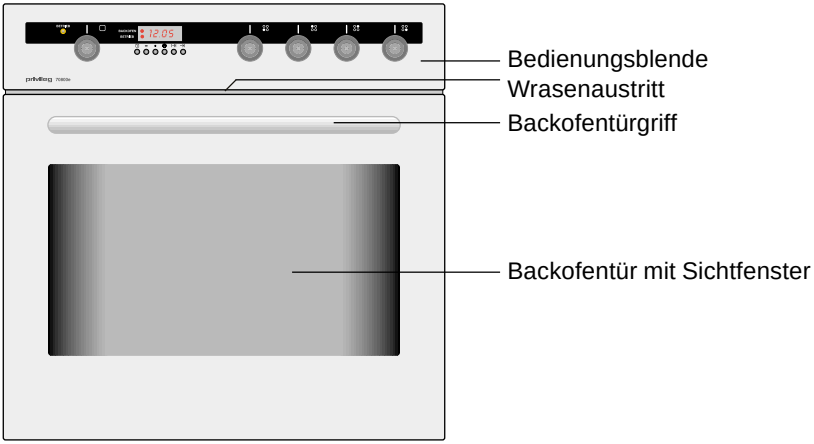
Schäden vermeiden

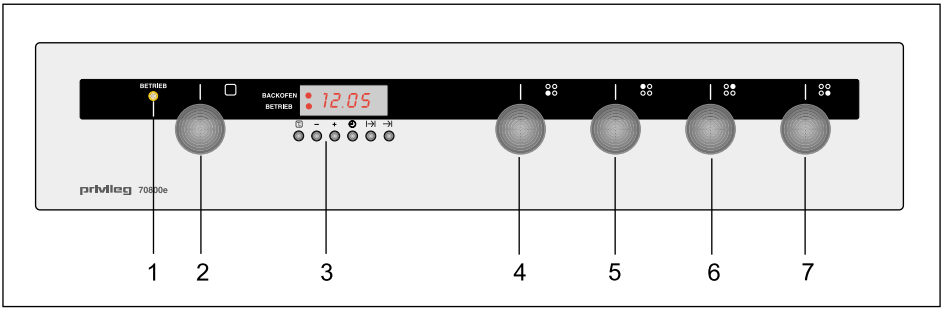
- Nicht auf die Backofentür setzen oder steigen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen. Die Backofenscharniere könnten beschädigt werden und die Tür wird undicht.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.
- Der Herd darf nur mit den in den Technischen Daten aufgeführten Mulden und Feldern kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden und Felder schließt jegliche Haftung durch Quelle aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen. Das Gerät darf nicht zweckentfremdet werden.
Die Anwendungsmöglichkeiten wie Braten oder Backen sind nachfolgend ausführlich beschrieben.

Gerätebeschreibung





1 Betriebskontrollampe zeigt an, dass eine Kochstelle in Betrieb ist.

2 Funktions-Wahlschalter für die Backofen-Beheizungsarten

3 Backofen-Elektronik

4 Schalter für Kochstelle, vorne links (Dreikreiszuschaltung)

5 Schalter für Kochstelle, hinten links

6 Schalter für Kochstelle, hinten rechts (Zweikreiszuschaltung)

7 Schalter für Kochstelle, vorne rechts

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Zeitschaltuhr

Stellen Sie die Uhrzeit ein, damit die richtige Uhrzeit angezeigt wird.

Backofen

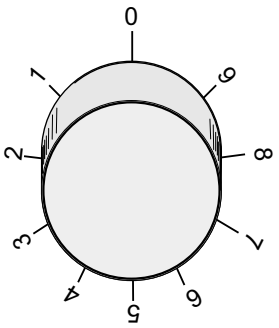
Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese und den Backofen mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel! Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

Energiespartipps zum Backofen

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

  Bei Verwendung eines Automatikbetriebes werden die Heizelemente gegen Ende der Betriebszeit abgeschaltet um die Restwärme zu nutzen. Diese Funktion wird nicht speziell angezeigt, sondern sie erfolgt automatisch.

Kochstellen



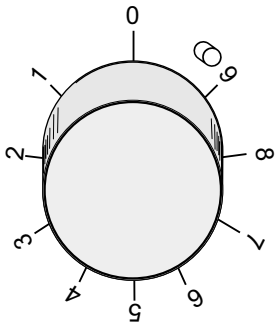
Kochstellenschalter

Bedienung der Kochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an.
Die Heizleistung der Kochstellen kann stufenlos eingestellt werden.

In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.

Kochstufen	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
1	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen **(niedrigste Leistung)**
2 - 3	Fortkochen
4 - 5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7 - 8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten **(höchste Leistung)**

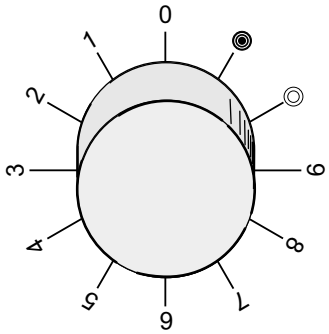


Kochstellenschalter Zweikreiskochzone hinten rechts

Zuschaltung Zweikreis-Kochstelle hinten rechts

Bei der Zweikreis-Kochstelle hinten rechts kann die Heizfläche dem jeweiligen Kochgeschirr angepasst werden.
Die Kochstellen werden mit dem zugehörigen Knebel ein- und ausgeschaltet.

- Das Zuschalten des größeren Heizkreises erfolgt durch Drehen des Knebels nach links auf das Symbol ⊂⊃. Anschließend wird die gewünschte Kochstufe von 1 - 9 eingestellt.
- Das Abschalten aller Heizkreise erfolgt durch Drehen des Knebels auf 0 (Aus).



Kochstellenschalter Dreikreiskochzone, vorne links

◎ = Betrieb der zwei inneren Heizkreise

◉ = Betrieb der drei Heizkreise

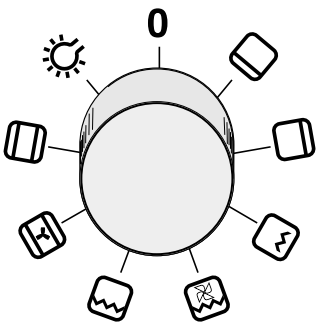
Zuschaltung Dreikreis-Kochstelle vorne links

Bei der Dreikreis-Kochstelle vorne links kann die Heizfläche dem jeweiligen Kochgeschirr angepasst werden.

Die Kochstellen werden mit dem zugehörigen Knebel ein- und ausgeschaltet.

- Das Zuschalten des zweiten oder dritten Heizkreises erfolgt durch Drehen des Knebels auf das Symbol ◎ bzw. ◉.

  Anschließend wird die gewünschte Kochstufe von 1 - 9 eingestellt.
- Das Abschalten aller Heizkreise erfolgt durch Drehen des Knebels auf 0 (Aus).



Funktions-Wahlschalter

Betriebsart	Symbol	Temperatur-vorschlag in °C
Ober-/Unterhitze		200
Heißluft-Solo		175
Großflächengrill		250
Umluftgrill		180
Kleinflächengrill		250
Oberhitze		250
Unterhitze		250

Bedienung

Der Backofen wird mit dem Funktions-Wahlschalter für die Betriebsart und mit der Backofen-Elektronik für die Temperatureinstellung bedient.

Temperatureinstellung

Zu jeder Einstellung des Funktions-Wahlschalters auf eine Betriebsart erscheint im Display eine Temperaturvorgabe. Diese kann jederzeit geändert werden.

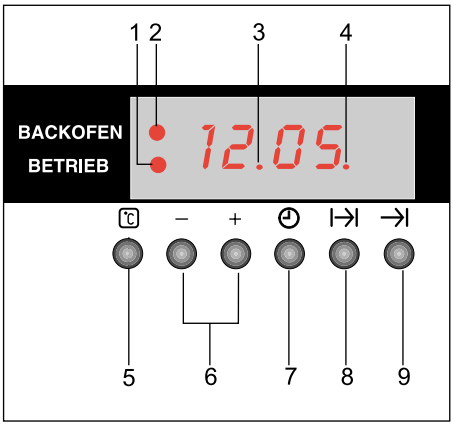
Vorgensweise

- Betriebsart mit dem Funktions-Wahlschalter wählen. Im Display erscheint z.B. bei „Ober-/Unterhitze" 180°C.
- Mit der **Taste Plus +** / **Minus –** die gewünschte Temperatur einstellen. Die blinkende Kontroll-Leuchte „Backofen" zeigt an, dass der Backofen aufgeheizt wird. Sobald die Temperatur erreicht ist, leuchtet sie konstant und ein Signalton ertönt.
- Zur Kontrolle der gegenwärtigen Backofentemperatur, die **Taste** °C drücken. Es erscheint in folgender Reihenfolge:

  Vorgabetemperatur (z.B. 180°C)

  Backofentemperatur (z.B. 50°C)

  Uhrzeit (z.B. 13.45)



Backofen-Elektronik

1 Betriebs-Kontrolleuchte leuchtet, wenn der Funktions-Wahlschalter betätigt ist

2 Thermostat-Kontrollampe blinkt, wenn der Backofen aufheizt und leuchtet konstant, wenn die Temperatur erreicht ist.

3 Allgemeine Betriebsanzeige (Gerät ist am Netz)

4 Leuchte Kindersicherung

5 **Taste** zum Anzeigen der Temperatur und der Zeiten

6 **Taste Minus – / Plus +** zum Verringern/ Erhöhen der Einstellungen (Temperatur und Zeit)

7 **Taste Kurzeitmesser**

8 **Taste Dauer**

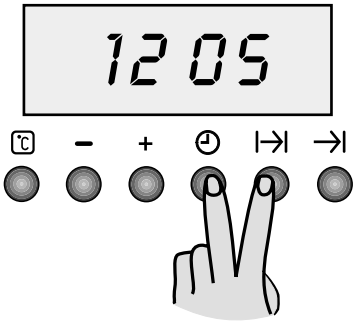
9 **Taste Ende**

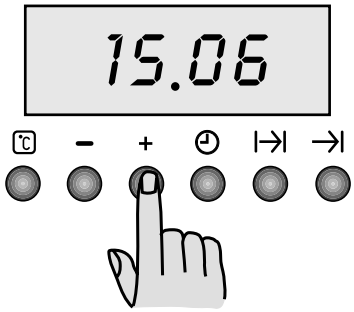
Die Backofen-Elektronik hat folgende Funktionen:

- Anzeige der Uhrzeit
- Kurzzeitmesser
- Abschaltautomatik für Backofen
- Ein-/Abschaltautomatik für Backofen
- Temperatureinstellung für Backofen
- Kindersicherung für Backofen

Allgemeine Hinweise

- Nach Erstanschluss oder bei Stromausfall von mindestens 3 Minuten sind alle eingegebenen Zeiten gelöscht. Stellen Sie die richtige Uhrzeit ein.
- Zur Umstellung der Sommer- und Winterzeit nach Kapitel „Einstellung der Uhrzeit" vorgehen.





Uhrzeit einstellen

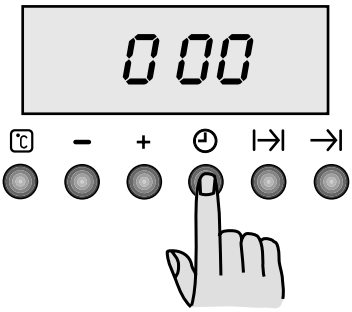
Wenn das Gerät an das Netz angeschlossen wird, blinkt für kurze Zeit im Display „12.00".
Nach einigen Sekunden wird „12.00" konstant angezeigt und die Uhr läuft los.

Vorgehensweise (die Uhrzeit wird konstant angezeigt)

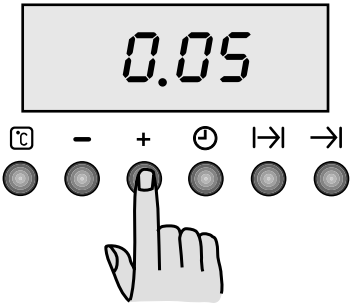
1. **Taste Kurzeitmesser** ◴ und **Taste Dauer** |→| gleichzeitig solange drücken, bis die gesamte Anzeige blinkt. Beide Tasten loslassen und gleich anschließend mit Punkt 2 fortfahren.
2. **Taste Minus −** oder **Taste Plus +** betätigen, bis die Uhrzeit eingestellt ist. Keine Betätigungspausen machen.
3. Zum Bestätigen die **Taste** ℃ betätigen oder einige Sekunden warten. Die eingestellte Uhrzeit wird angenommen und angezeigt (die allgemeine Betriebsanzeige blinkt).

Korrektur
Zur Korrektur nach Punkt **1.** bis **3.** vorgehen.

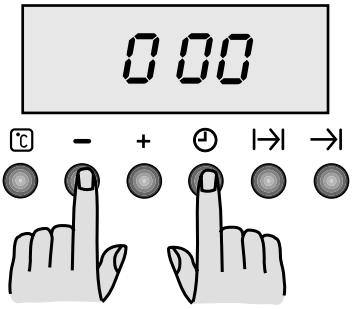
Hinweis
Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn kein Automatik programmiert wurde.



Kurzeitmesser wählen



5 Minuten sind eingestellt



Löschen

Kurzzeitmesser

Der Kurzzeitmesser funktioniert wie ein Küchenwecker. Nach Ablauf einer Kurzzeit ertönt ein Signalton.

Vorgehensweise

1. **Taste Kurzeitmesser** drücken und gleich anschließend mit der **Taste Plus +** oder **Minus –** die gewünschte Kurzzeit (max. 19 Std. 59 Min.) einstellen.
2. Einige Sekunden nach der Einstellung wird die Kurzzeit übernommen, der Ablauf hat begonnen.
3. Nach Ablauf ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Drücken der **Taste Kurzeitmesser** abgestellt werden kann.

Korrektur

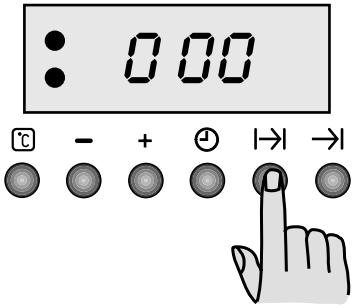
Zur Korrektur nach Punkt **1.** vorgehen.

Löschen

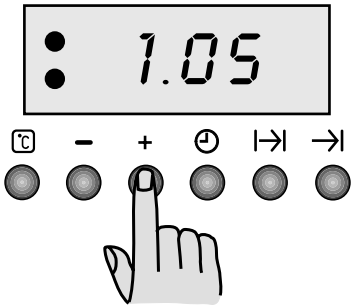
Zum vorzeitigen Löschen die **Taste Kurzeitmesser** gedrückt halten und dazu noch die **Taste Minus –** drücken. Es erscheint „0.00" im Display, die Kurzzeit ist gelöscht. Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit angezeigt.

Hinweis

- Der Kurzzeitmesser hat keinen Einfluss auf den Backofenbetrieb.



Dauer wählen



1 Stunde 5 Minuten sind eingestellt

Abschaltautomatik

Durch die Abschaltautomatik wird der eingeschaltete Backofen automatisch ausgeschaltet. Beispiel: Der Backofen soll sich nach 45 Minuten abschalten.

Vorgehensweise

1. Speisen in den Backofen stellen. Betriebsart mit dem Funktionswahlschalter wählen. Gewünschte Temperatur mit der **Taste Plus +** / **Minus –** einstellen (siehe auch Kapitel „Temperatureinstellung").
2. **Taste Dauer** |→| drücken und mit der **Taste Plus +** / **Minus –** die Dauer (in Stunden/Minuten) einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll. Maximal 19 Std. 59 Min. sind einstellbar.
3. Einige Sekunden nach der Einstellung wird die Dauer übernommen und die Zeit läuft ab. Im Display wird die Dauer angezeigt.
   Zur Kontrolle bzw. Anzeige der Vorgabetemperatur, Backofentemperatur und Uhrzeit die **Taste** ℃ drücken.
4. Nach Ablauf wird der Backofen abgeschaltet und im Display wird „0.00" angezeigt. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch die **Taste Dauer** |→| gelöscht werden kann.
5. Backofen **unbedingt** ausschalten indem der Funktions-Wahlschalter auf „0" gedreht wird. Speisen aus dem Backofen holen.

Korrektur

Zur Korrektur nach Punkt **2.** vorgehen.

Löschen

Zum vorzeitigen Löschen den Funktions-Wahlschalter auf „0" stellen. Nach einigen Sekunden erscheint die Uhrzeit.

Hinweis

Nach Anwendung der Abschaltautomatik ist es wichtig, den Funktions-Wahlschalter auf „0" zu stellen, damit die Backofen-Elektronik zurückgesetzt wird.

Ein-/ Abschaltautomatik

Ein praktische Anwendung dafür ist der Braten, der während der Abwesenheit am Vormittag braten soll.

Vorgehensweise

1. Braten vorbereiten und in den Backofen stellen. Betriebsart mit dem Funktionswahlschalter wählen. Temperatur mit der **Taste Plus +** / **Minus –** einstellen.
2. **Taste Dauer** |→| drücken und mit der **Taste Plus +** / **Minus –** die Betriebsdauer einstellen.
3. **Taste Ende** →| drücken und mit der **Taste Plus +** / **Minus –** die Uhrzeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll.
4. Zur programmierten Uhrzeit schaltet sich der Backofen automatisch ein. Ein Signalton ertönt.
5. Nach Ablauf wird der Backofen abgeschaltet und es ertönt ein Signalton, der durch drücken der **Taste Ende** →| abgeschaltet werden kann.
6. Backofen **unbedingt** ausschalten indem der Funktions-Wahlschalter auf „0“ gedreht wird. Speisen aus dem Backofen holen.

Korrektur

Zur Korrektur nach Punkt **2.** und **3.** vorgehen.

Löschen

Zum vorzeitigen Löschen der ablaufenden Automatik den Funktions-Wahlschalter auf „0“ stellen. Nach einigen Sekunden erscheint wie gewohnt die Uhrzeit.

Hinweis

Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozess ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.

Abrufen der Informationen

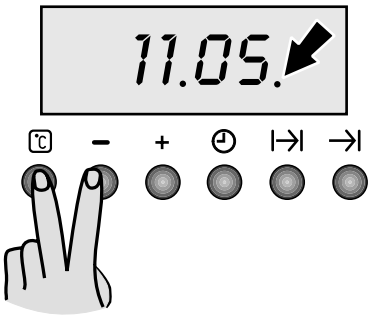
Wenn eine Betriebsart mit dem Funktions-Wahlschalter gewählt wurde, können folgende Informationen abgefragt werden:

Taste ℃ mehrmals betätigen:

- es wird die Vorgabetemperatur angezeigt: Beispiel 180c (das „c” für °C ist hochgestellt)
- es wird die ermittelte Backofentemperatur angezeigt:
  Beispiel 50c (das „c” für °C ist tiefgestellt)
- die Uhrzeit wird angezeigt

Wenn eine Automatikbetrieb programmiert wurde:

- **Taste Ende** →| betätigen:
  die Uhrzeit wird angezeigt, zu der das Gericht fertig sein soll.



Kindersicherung einschalten bzw. ausschalten.
Wenn der markierte Punkt im Display blinkt, dann ist die Kindersicherung eingeschaltet!

Kindersicherung

Das Gerät ist mit einer Verriegelungsfunktion ausgestattet, mit der die Backofen-Funktionen ausgeschaltet werden können. Dadurch kann z.B. das versehentliche Einschalten durch spielende Kinder verhindert werden.

Die Uhrzeitanzeige und Timerfunktion sind davon nicht betroffen.

Wichtig:
Die Kindersicherung kann nur dann ein- und ausgeschaltet werden, wenn der Funktions-Wahlschalter auf „0“ ist.

Kindersicherung einschalten

1. **Taste** ℃ und **Taste Minus –** gleichzeitig für einige Sekunden drücken bis ein kurzer Signalton ertönt.
   Die Kindersicherung ist dann eingeschaltet.
   In der Anzeige blinkt rechts zusätzlich ein Punkt.

Kindersicherung ausschalten

2. **Taste** ℃ und **Taste Minus –** gleichzeitig für einige Sekunden drücken bis ein kurzer Signalton ertönt.
   Die Kindersicherung ist dann ausgeschaltet und der Backofen kann wieder benützt werden.
   In der Anzeige erlischt der zusätzliche Punkt.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Die Elektronik besitzt eine Betriebsdauerbegrenzung, die den Backofen nach einer festgelegten Zeit abschaltet, falls er versehentlich eingeschaltet geblieben ist.
Die festgelegte Zeit ist abhängig von der gewählten Temperatur, jedoch unabhängig von der Betriebsart.

Wenn die eingestellte Temperatur ... ist.	...schaltet sich der Backofen aus:
250°C und höher	nach 1½ Std.
von 120 bis 250°C	nach 5 Std.
kleiner als 120°C	nach 12 Std.

Hinweis:

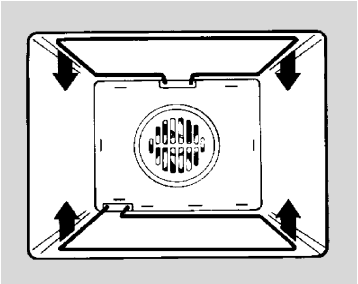
Die Betriebsdauerbegrenzung spricht nur an, wenn Temperatur und Betriebsart über die gesamte festgelegte Zeit nicht verstellt werden.

Restwärme-Funktion

Bei Ablauf eines Automatikbetriebes durch die Zeitschaltuhr werden die Heizelemente gegen Ende der Betriebszeit abgeschaltet.
Die ausreichend vorhandene Restwärme im Backofen wird dann zum Fertiggaren genutzt.
Diese Funktion wird nicht speziell angezeigt, sondern sie erfolgt automatisch.

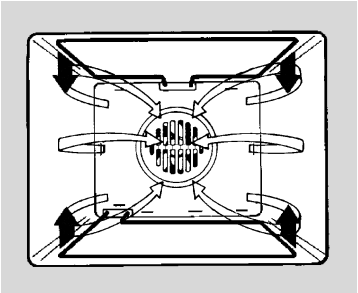
Betriebsarten

Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:



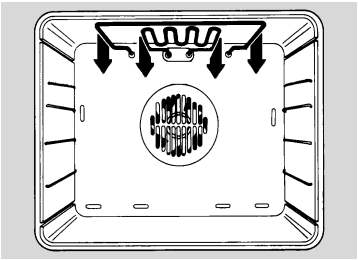
Ober-/ Unterhitze

Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.



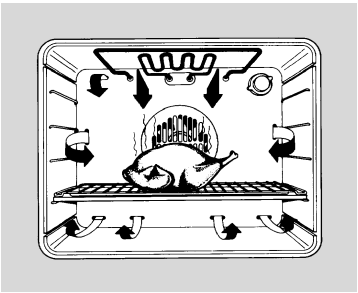
Heißluft

Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Backen auf einer Ebene. Ober-, Unterhitze und der Ventilator sind in Betrieb. So gelingen alle Gebäckarten, die intensive und knusprige Bräunung des Bodens benötigen, wie Pizza, Quiche Lorraine, Käsekuchen, usw.



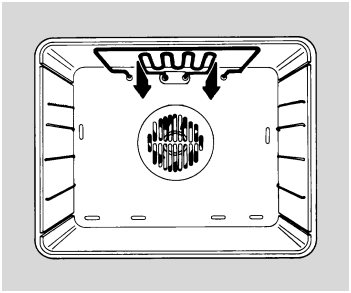
Großflächengrill

Die Wärme wird von beiden Heizkörpern an der Oberseite des Backofens abgestrahlt.
Diese Betriebsart eignet sich für 2-3 cm dicke Kurzbratstücke wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw.
Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen größerer Mengen.



Umluftgrill

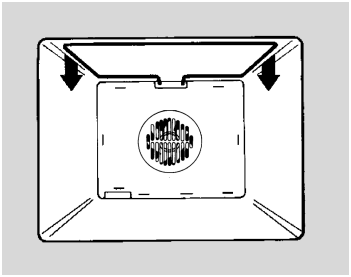
Beide Heizkörper an der Decke sind in Betrieb. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, werden die Heizkörper abgeschaltet und der Ventilator eingeschaltet.
Diese Betriebsart ist geeignet zum Grillen größerer Mengen großer und dicker Stücke, wie z.B. Rollbraten, Kasseler, Geflügel etc.



Kleinflächengrill

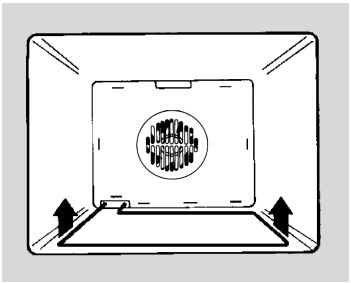
Die Wärme wird nur von dem kleinen gewendelten Heizkörper an der Oberseite des Backofens abgestrahlt.
Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen kleinerer Mengen.

Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür!



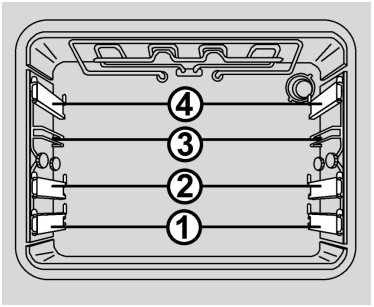
Oberhitze

Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Oberseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Oberseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. zum Nachgaren bzw. Nachbräunen).



Unterhitze

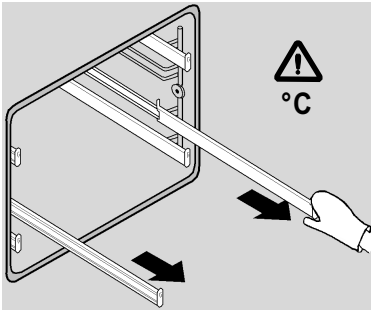
Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Unterseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Unterseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von nassem Kuchen mit Obstbelag).

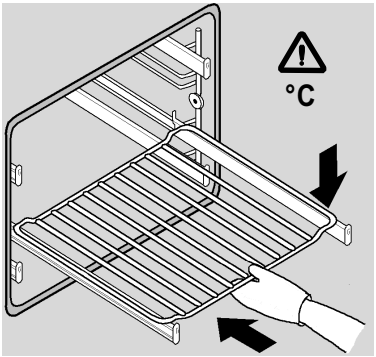


Einschubebenen

In den Backofen können die Backbleche, der Rost oder die Fettpfanne in **4 Ebenen** eingeschoben werden. In den Tabellen zum Braten, Backen oder Grillen ist die jeweilige Ebene mit angegeben.
Die Einschubebene 1, 2 und 4 von unten besitzt einen Teleskopauszug.

Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!





Teleskopauszugschienen

Achtung: Teleskopauszugschienen und sonstige Zubehörteile werden heiß! Topflappen o.ä. verwenden!

Der Backofen besitzt Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen auf 3 Ebenen.

- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fettpfanne zuerst die Teleskopauszugschienen einer Ebene herausziehen.
- Rost, Backblech oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ablegen und von Hand ganz in den Backofen bis zum Anschlag einschieben.

Backofentüre immer erst schließen, wenn Teleskopauszugschienen vollständig eingeschoben sind.

Gehäusekühlung

Die eingebaute Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienungsblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.
Außerdem wird durch den Luftstrom, der zwischen Tür und Bedienungsblende entweicht, der Wrasenaustritt aus dem Backofen erleichtert.
Das Ein- und Ausschalten der Kühlung erfolgt automatisch durch einen Thermostat.

Nach dem Abschalten des Backofens läuft die Gehäusekühlung einige Zeit nach, bis ausreichende Abkühlung erfolgt ist. Zum raschen Auskühlen kann die Backofentür etwas geöffnet werden (Raststelle), wodurch sich die Abkühlzeit verkürzt.

Backen

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrollampe.

Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit „Ober-/Unterhitze" (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

Tipps zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?
Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen
Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell
Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken (z.B. Käsekuchen)
Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Kondenswasser entsteht bei feuchten Kuchen
Beim Backen kann Wasserdampf entstehen, der durch den Wrasenaustritt abgeleitet wird und sich an Möbelfronten oder Schalterblende niederschlägt.

Die Backofentemperatur wurde mit einem Thermometer selber gemessen und dabei eine Abweichung festgestellt
Der Hersteller misst unter Normbedingungen die Temperatur mit einem Prüfrost in der Backofenmitte. Geschirr und Zubehör haben Einfluss auf die gemessenen Werte, sodass eigene Messungen immer Abweichungen ergeben.

Hinweise zur Backtabelle:

- Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.
- Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.
- Die **fettgedruckten** Angaben zeigen Ihnen die für das Gebäck jeweils günstigste Beheizungsart.
- Beim Backen auf mehreren Ebenen gelten die in Klammern angegebenen Werte.

Backtabelle

Gebäckart	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Backzeit Minuten
Süße Kuchen					
Napf- und Rodonkuchen	**2**	**170-180**	2	160-170	50-70
Kastenkuchen	**1**	**170-180**	2	160-170	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	170-180	**2**	**160-170**	45-60
Käsekuchen, Springform	**2**	**170-180**	2	150-160	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	**2**	**160-170**	50-70
Obstkuchen mit Guss	2	170-180	**2**	**160-170**	60-70
Biskuittorte*	**2**	**170-180**	2	160-170	30-40
Streuselkuchen	**2**	**180-200**	2(1-3)	160-170	25-35
Obstkuchen	2	170-180	**2(1-3)**	**160-170**	40-60 ▲
Zwetschgenkuchen	2	180-200	**2(1-3)**	**160-170**	30-50
Biskuitrolle*	**3**	**170-180**	2(1-3)	160-170	15-25 ▲
Rührkuchen	3	160-170	**2(1-3)**	**150-160**	25-35
Hefezopf, -kranz*	2	180-200	**2**	**170-180**	25-35
Stollen*	2	170-180	**2**	**160-170**	40-60
Apfelstrudel	2	170-180	**2**	**160-170**	50-70
Hefeblechkuchen	2	170-180	**2(1-3)**	**160-170**	40-60
Pikantes Gebäck					
Quiche	2	170-180	**2**	**170-180**	45-60
Pizza*	2	200-220	**2(1-3)**	**180-200**	30-45
Brot*	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Brötchen*	**2**	**200-210**	2	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	2	170-180	**2(1-3)**	**150-160**	10-20 ▲
Spritzgebäck	3	160	**2(1-3)**	**150**	15-35
Eiweißgebäck	2	100-110	**2(1-3)**	**100-110**	60-120 ▲
Hefekleingebäck	2	180-190	**2(1-3)**	**160-170**	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-200	**2(1-3)**	**160-170**	15-30 ▲
Windbeutel/ Eclairs	2	180-190	**2(1-3)**	**170-190**	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	**2(1-3)**	**170-180**	45-60
Käsekuchen	2	180-200	**2**	**170-180**	60-75
Pizza	2	200-220	**2(1-3)**	**170-180**	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Backofenkroketten	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30

▲ oberes Blech 5 - 10 Minuten früher entnehmen

***** Backofen vorheizen

Braten

Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.
Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am **Fettdruck** in der Brattabelle.

Tipps zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, dass austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muss zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten besonders beim Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost setzen Sie die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer ein, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Brattabelle

Fleischart	Gewicht g	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Bratzeit Minuten
Rindfleisch						
Rinderbraten	1500	**2**	**180-200**	2	160-180	120-150
Roastbeef, rot	1000	**2**	**220-230**	2	190-200	25-35
Roastbeef, rosa	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	30-40
Roastbeef, durch	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	35-45
Schweinefleisch						
Schweinebraten mit Schwarte	2000	2	170-180	**2**	**160-170**	120-150
Schweineschulter	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Rollbraten	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Kassler	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	90-120
Hackbraten	1500	**2**	**200-220**	2	180-190	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	90-120
Kalbshaxen	1750	**2**	**180-200**	2	160-170	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	90-120
Hammelkeule	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Wild						
Hasenrücken	1500	**2**	**190-210**	2	180-190	90-120
Rehkeule	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	90-120
Wildschweinkeule	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	90-120
Geflügel						
Hähnchen, ganz	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-70
Poularde	1500	2	200-210	**2**	**180-190**	70-90
Ente	1700	2	170-190	**2**	**150-160**	120-150
Gans	4000	2	180-200	**2**	**160-170**	180-210
Pute, Truthahn	5000	1	190-210	**2**	**160-170**	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	**2**	**170-180**	45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	45-60

Grillen und Überbacken

- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

Grillfläche wählen:

Kleinflächengrill
- Steaks, Fischscheiben oder Würstchen
- Toasts
- kleine Gratins

Großflächengrill
- für mehr als 3 Steaks, Fischscheiben, oder Würstchen
- zum Toasten von Weißbrotscheiben
- zum Überbacken von Toastbroten bis zu 12 Stück
- zum Grillen von ganzen Fischen wie Forelle
- zum Überbacken von Aufläufen und Gratins in der Fettpfanne oder in größeren Auflaufformen wie Lasagne, Kartoffelgratin etc.

Umluftgrill
- Grillen von Geflügel und größeren Fleischstücken ab 1000 g
- Garen von Aufläufen und Gratins

Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstücken (Steaks, Schnitzel, Lachsscheiben) oder auch zum Toasten und Überbacken.

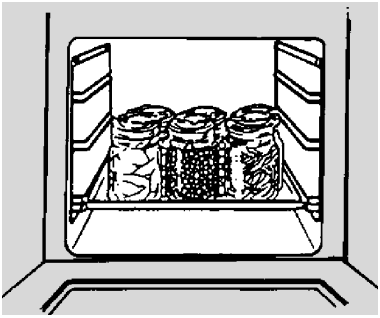
Tipps zum Grillen

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Den Rost in die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes einlegen. Zusammen kann beides auf die obere Teleskopauszugschiene eingesetzt werden.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Grilltabelle

Grillgut	Gewicht g	Einschub	Betriebsart			Temperatur °C	Grillzeit Minuten	
							1.Seite	2.Seite
Rindfleisch								
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4	•			250	8 - 10	4 - 6
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4	•			250	10 - 12	8 - 10
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4	•			250	12 - 13	9 - 12
Schweinefleisch								
2 Schweinenackensteaks	350	4	•			250	10 - 12	6 - 8
4 Schweinenackensteaks	700	4		•		250	10 - 12	6 - 8
Schweinelende	700	3			•	200	10 - 15	10 - 12
Kalbfleisch								
3 Kalbschnitzel	450	4	•			250	10 - 15	6 - 8
6 Kalbschnitzel	900	4		•		250	10 - 15	6 - 8
Lammfleisch								
4 Lammkoteletts	600	4	•			250	8 - 10	6 - 8
8 Lammkoteletts	1200	4		•		250	8 - 10	6 - 8
Wurstwaren								
4 Grillwürste	400	4	•			250	8 - 10	6 - 8
2 Leberkäsescheiben	400	4		•		250	6 - 8	4 - 6
Geflügel								
2 Hähnchen, halbiert	1000	2		•		230	20-30	15-25
4 Hähnchenkeulen	350	3	•			200	7 - 10	7 - 10
4 Entenbrüste	1200	3			•	200	20 - 25	20 - 25
2 Gänsebrüste	1500	3			•	200	30 - 35	30 - 35
Fisch								
2 Lachscheiben	400	3	•			250	5 - 6	5 - 6
Fisch in Alufolie	500	3			•	200	10 - 15	-
Toasts								
4 Weißbrotscheiben	200	4	•			250	1 - 2	-
2 Mischbrotscheiben	200	4	•			250	2 - 3	-
12 Belegte Toastbrote	1000	3		•		200	5 - 7	-
Aufläufe und Gratins								
Kartoffelgratin	750	3			•	200	40 - 45	-
Gemüse, überbacken	1000	3			•	200	10 - 15	-
Lasagne	1000	3			•	200	35 - 45	-

Einkochen



Zum Einkochen die Betriebsart Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.
- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, dass sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1.Einschubebene von unten einschieben. Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft stellen und durch die Backofen-Elektronik die Temperatur auf 180°C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	Heißluft 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6 x 1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

Reinigung und Pflege

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

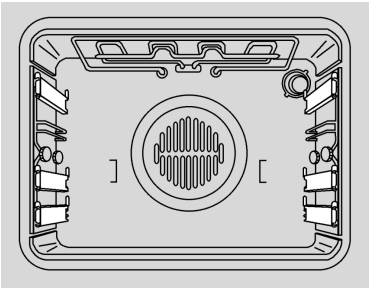
Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.
Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

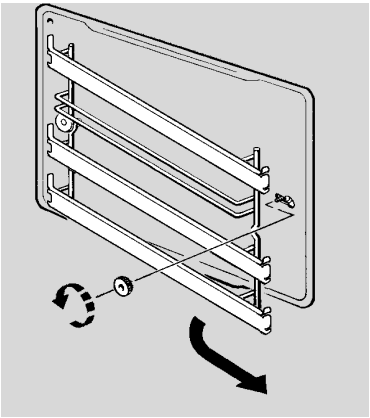
Edelstahl-Frontgehäuse

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

Backofen

- Vor jedem Reinigen den Backofen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatfühler und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.





Teleskopauszugschienen

Zum Reinigen können die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen komplett abgenommen werden.

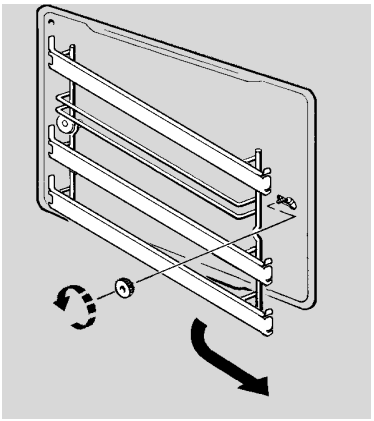
- Die Einhängegitter mit Teleskopauszügen auf beiden Seiten durch herausschrauben der seitlichen Rändelmuttern lösen und abnehmen.

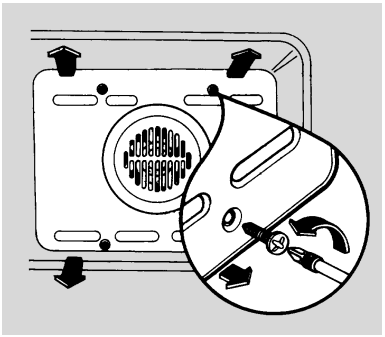
- Die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen nur mit handelsüblichen Reinigungsmittel außen reinigen.

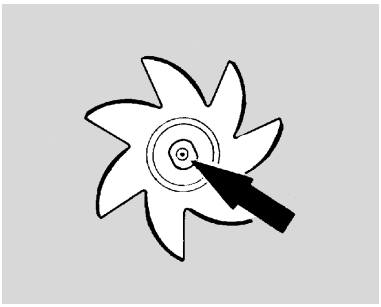
  Die Teleskopauszugschienen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Nach der Reinigung die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen wieder an der Seitenwand befestigen.

Achtung, die Rollen dürfen nicht eingefettet werden.







- Vor der Demontage muss der Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden!

Backofenrückwand reinigen

Demontage des rückseitigen Bleches

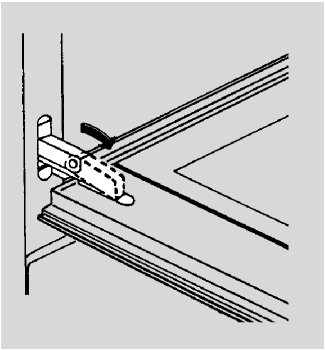
- Die Einhängegitter mit Teleskopauszug auf beiden Seiten durch herausschrauben der seitlichen Rändelmutter lösen und abnehmen.
- Die 4 Schrauben in dem rückseitigen Blech lösen.
- Das Blech anschließend herausnehmen.

Demontage des Lüfterrades

- Die Befestigungsmutter lösen und das Lüfterrad abnehmen.

  Achtung! Die Mutter hat **Linksgewinde**.
- Die verschmutzten Teile einweichen und mit einer weichen Bürste reinigen. Zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände verwenden.
- Nach der Backofenreinigung Lüfterrad wieder auf die Antriebswelle aufsetzen und befestigen.
- Die gereinigte Zwischenwand wieder mit den 4 Schrauben an der Rückwand befestigen.
- Die Einhängegitter mit Teleskopauszügen wieder montieren.

Nach erfolgter Reinigung die Netzverbindung wieder herstellen.

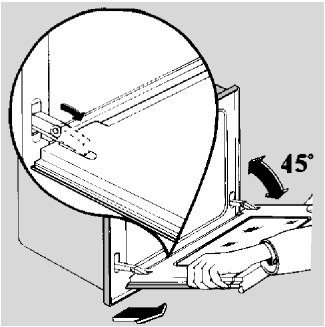


Backofentür

Zum gründlichen Reinigen des Backofens können die Tür und auch die Frontglasscheibe abgenommen werden.

Backofentür aushängen

Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.
Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen.

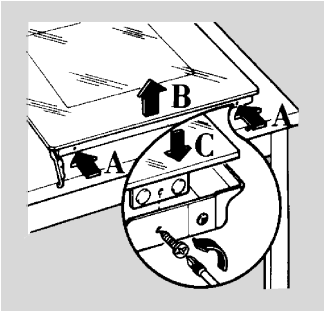


Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.

Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.

Rahmen mit Glasscheibe abnehmen

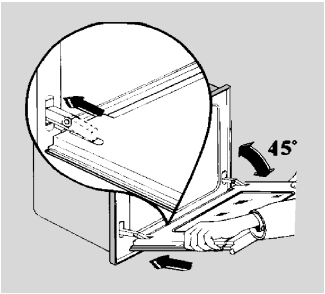
Die Tür mit der Außenseite nach oben auf eine waagerechte Fläche auflegen.
Die beiden inneren Schrauben (A) lösen.
Den Rahmen mit der Glasscheibe kurz hochheben (B) und nach vorne herausziehen.
Nach dem Reinigen den Rahmen wieder montieren (C).



Backofentür einsetzen

Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen.

Am Schluss die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken.



Die korrekte Funktion der Tür überprüfen.

Reinigung und Pflege

Zubehör

Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Spezial Email:
Backofen, Türinnenseite, Backblech und Fettpfanne sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt.
Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.

Was tun bei Problemen?

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. unserem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten
Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:
Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Elektronik zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten...
Bei eventuellen Fehlfunktionen die Herdsicherung im Sicherungskasten für mindestens 3 Minuten ausschalten. Anschließend Uhrzeit einstellen.

Die Anzeige im Display läuft rückwärts?
Es wurde der Kurzzeitmesser eingestellt.

Die Betriebskontrollampe leuchtet nicht
- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus

Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen
Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschreiben.

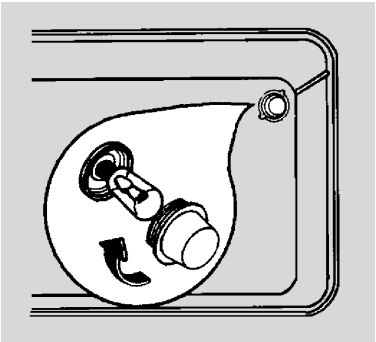
Der Backofen wird nicht beheizt
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie nach Benutzung der Automatik vergessen den Funktions-Wahlschalter auf „0” zu drehen?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet? (Punkt rechts im Display blinkt)

Die Backergebnisse sind unbefriedigend
- Haben Sie die Hinweise und Tipps im Kapitel „Backen” ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?

Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Austausch von Geräteteilen

Die Fassung des Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!
Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.



Backofenlampe

Für den Austausch wird ein Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Herdes beim Technischen Kundendienst bestellt werden.
Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Hinweise zur Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Altgeräte-Entsorgung

Schon seit 1976 nimmt Quelle alte Elektro-Großgeräte zurück und führt sie einer fachgerechten Entsorgung zu. So können Sie auch Ihren Herd am Ende der Nutzungsphase zurückgeben. Die aktuellen Konditionen finden Sie auf den Service-Seiten im großen Quelle-Katalog.

Wenn Sie davon keinen Gebrauch machen wollen, können Sie auch die in Ihrer Gemeinde dafür vorgesehenen Rückgabemöglichkeiten nutzen.

Sicherheitshinweise für den Installateur

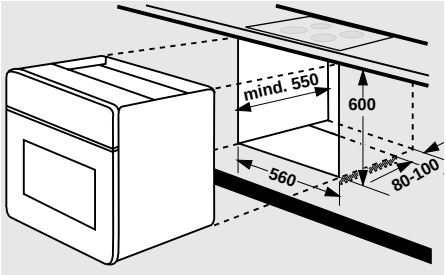
- Gemäß den technischen Anschlussbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluss des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angestellt werden.
- Der Herd darf nur mit den in den Technischen Daten aufgeführten Feldern kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden und Felder schließt jegliche Haftung durch Quelle aus.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Beim Einsetzen des Herdes in den Umbauschrank, darauf achten, das die elektrische Anschlussleitung nicht unter dem Herd eingeklemmt wird.

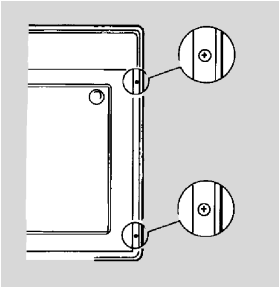
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge des Einbauschrankes und der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

Einbau Kochfeld

Den Glaskeramik-Kochfeldern liegt eine eigene Gebrauchs- und Montageanleitung bei.
Zum Einbau nehmen Sie bitte diese zur Hand.





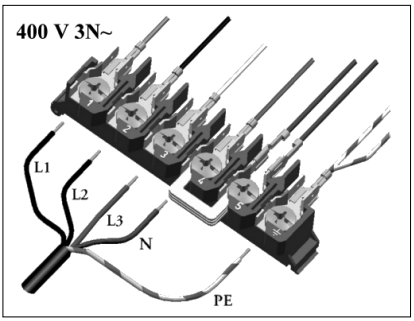
Geräteeinbau

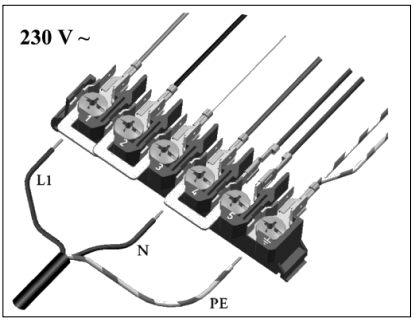
- Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen. Die Abmessungen der Nischen sind unbedingt einzuhalten.
- Auf der Rückseite des Gerätes darf in der Nische keine Möbelrückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Den Einbauschrank mit der Wasserwaage eben ausrichten.
- Das Gerät vor die Nische stellen und Systemstecker des Glaskeramik-Kochfeldes in die Steckdose am Einbauherd ganz einstecken.
- Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.
- Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank befestigen.
- Anschließend eine Funktionsprüfung durchführen.

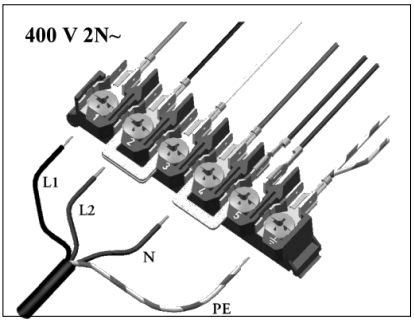
Elektrischer Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur!
Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes zerstört und es besteht dann kein Garantieanspruch!
Die angeschlossene Verbraucherspannung (230V gegen N) ist von einem Fachmann mit einem Messgerät zu prüfen!

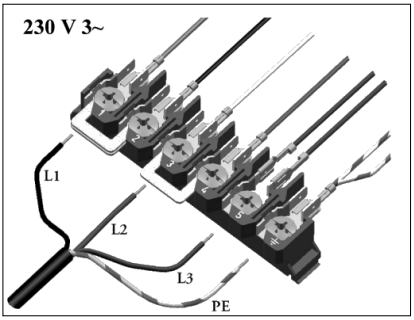
Elektroanschluss

- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge des Anschlussleitung soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, dass das Gerät **vor** dem Einschieben angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.









Vorgehensweise:

- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes lösen und Gerätewand abnehmen.
- Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluss gemäß **einer** der abgebildeten Anschlussarten vornehmen.

  Für die jeweilige Netzspannung müssen die Brücken entsprechend gesetzt werden!
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.

Leitungsfarben

L1, L2, L3 = Spannungsführende Außenleiter. Leitungsfarben in der Regel: schwarz, schwarz, braun

N = Neutralleiter
Leitungsfarbe in der Regel blau.
Auf richtigen N - Anschluss achten !

⏚ PE = Schutzleiter
Leitungsfarbe ist grün-gelb

Technische Daten

Elektro-Einbauherd 70800 E	**Produkt-Nr.**	458.430 / 682.889 / 478.368
Abmessungen		
Herd Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	59,6/ 59,4/ 55,2
Einbaunische Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	60/ 56/ mind. 55
Herd Leergewicht, ca.	kg	35
Energieregler	Anzahl	4
Backofen		
Elektronik-Bedienung	Anzahl	1
Einschubebenen (Teleskopauszugschienen auf 3 Ebene)	Anzahl	4
Betriebsarten		
Ober-/Unterhitze	kW	1,8
Großflächengrill	kW	2,55
Umluftgrill	kW	1,75
Heißluft-Solo	kW	1,8
Unterhitze	kW	1,0
Kleinflächengrill	kW	1,75
Kühlgebläse	W	26
Innenbeleuchtung	W	25
max. Temperatur	° C	250
Zubehör		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech (Alu)	Anzahl	2
Rost	Anzahl	1
Elektrischer Anschluss		
Netzspannung		400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V
Gesamt-Anschlusswert	kW	10,2
Backofen, max.	kW	2,6

Nur folgende Glaskeramik-Kochfelder dürfen mit dem Einbauherd kombiniert werden:

GK 34101
569.659 (mit Facette)

Kundendienst

Falls eine Störung auftritt, so prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch sämtliche in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Bedienschritte und Hinweise beachtet haben, bevor sie den Kundendienst rufen.

Profectis GmbH

Technischer Kundendienst

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Fachliche **Beratung** erhalten Sie unter der Rufnummer:

0180 - 52 54 757

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 12/01)

Der Technische Kundendienst ist in Deutschland zentral zu erreichen unter der Rufnummer:

0180 - 5 60 60 20

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 12/01)

Sie werden dann automatisch mit der nächstgelegenen Profectis-Servicestelle verbunden.

Adressen der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im aktuellen Quelle Hauptkatalog, im Telefonbuch oder im Internet unter:

www.quelle.de

www.profectis.de

www.quelle.at

Geben Sie bitte bei jeder schriftlichen oder mündlichen Kontaktaufnahme an:

- Art und Marke des Gerätes
- Produkt-Nr. und Privileg-Nr. (s. Typschild)
- Kaufdatum (s. Rechnung/Kaufbeleg)
- Art der Störung/ Fehlerbeschreibung
- Ihr vollständige und gut leserliche Anschrift
- Ihre Telefon-Nummer mit Vorwahl und zu welcher Zeit Sie persönlich anzutreffen oder telefonisch erreichbar sind.

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer vom Geräte-Typschild im Schriftfeld ein.
Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür unten bzw. seitlich sichtbar.

Elektro-Einbauherd

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Ersatzteile

Ersatzteile können durch Bestellung bei

Profectis GmbH
Technischer Kundendienst
Zentral-Ersatzteillager
Duisburger Straße 57
90451 Nürnberg

bezogen werden.

Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte und Fahrzeuge übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein, u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen abgedruckt.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

Quelle Aktiengesellschaft
90762 Fürth

GRAFICHE MDM - Forlì

Elektro-Einbauherd 70800 E

Produkt-Nr. 458.430 braun
682.889 weiß
478.368 Edelstahl

35676-8901 12/01

IFW CL/LS 11/01